



N.º de artículo: A28

Lamb Weston  
Seasoned™  
CrispyCubes™ de  
receta original

Marca: Lamb Weston Seasoned™  
Tamaño de corte: Cubos  
Tamaño del paquete: 6/6#

Los productos Lamb Weston Seasoned™ seguramente deleitarán con un rebozado sazonado que mantiene las papas crocantes y apetecibles. Estos cubos precondimentados son excepcionalmente versátiles en recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena, al mismo tiempo que le ahorran tiempo y trabajo sin necesidad de preparación. ¡Se cocinan rápido en la freidora o en el horno!

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.



Ahorra tiempo y trabajo reemplazando las tareas de corte, pelado y preparación en la cocina, con una solución lista para usar directo del congelador.



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



Prueba nuestra variedad de productos precondimentados para soluciones rápidas y prácticas en la cocina.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A  
Kosher: No  
Halal: Yes

Método de preparación	Tiempo	Temperatura	Instrucciones adicionales
			PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes.

Freidora	De 3 3/4 a 4 1/4 minutos	174 °C-177 °C (345 °F-350 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad.
Horno convencional	De 22 a 27 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Girar el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Horno de convección	De 10 a 12 minutos	205 °C (400 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción.
Parrilla	De 14 a 16 minutos	191 °C (375 °F)	Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Asar sin descongelar. Voltear el producto a la mitad del tiempo de cocción. PRECAUCIÓN: Los alimentos congelados pueden formar cristales de hielo que hacen que el aceite caliente salpique. Añade el producto con cuidado.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.